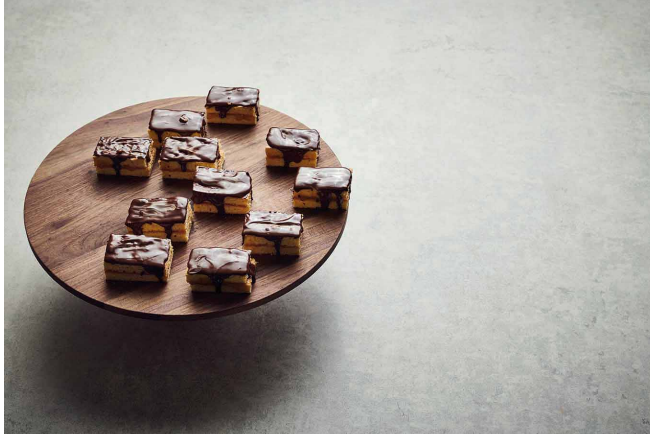




# Financiers

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 20 Min.  
Pezzo 30  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con glassa al cioccolato e albicocche

## Impasto

---

4 uova  
150 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
200 g di mandorle pelate e macinate  
60 g di burro, liquido  
50 g di farina bianca  
1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

## Glassa al cioccolato

---

150 g di cioccolato al latte, tritato  
50 g di cioccolato bianco, tritato

## Strati

---

100 g di confettura di albicocche

## Impasto

---

In una ciotola mescolare uova, zucchero e sale con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Incorporare delicatamente il resto degli ingredienti.





Versare l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno e stenderlo a formare un quadrato di 30x30 cm.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con calore sopra e sotto umido.

Cuocere la pasta biscotto nell'appoggio centrale per 20 minuti.

Lasciar raffreddare la pasta biscotto.

## Glassa al cioccolato

---

Sciogliere il cioccolato al latte in un pentolino a fuoco basso mescolando di tanto in tanto. Togliere il pentolino dal fuoco. Aggiungere il cioccolato bianco e scioglierlo. Con una forchetta creare un effetto marmorizzato.

## Strati

---

Tagliare la pasta biscotto a metà e spalmare una metà con la confettura di albicocche. Coprire con l'altra metà della pasta biscotto.

Tagliare la pasta biscotto in 30 pezzi da 3x5 cm. Disporre i dolci in fila su una griglia. Con un cucchiaino versare la glassa al cioccolato sui dolci e stenderla un po'. Lasciar raffreddare il cioccolato.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto umido**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Calore sopra/sotto umido 200 °C per 20 Min.**

## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

